

Diva

RESTAURANT

follio

Diva Restaurant was established in 1987 and it was the pioneer in introducing the idea of preparing and cooking a flambé meal in the dining area, thereby allowing the diners to enjoy this unique and very visual experience. Based on its long experience, it always aims to achieve the highest cuisine quality and the best value.

Folio Restaurant was established in April 2009 at the Kapparis Area. During a short period it has managed to fill a gap in the dining market, by offering an original, fresh and innovative cuisine. The two restaurants were proudly united, in order to offer diners the tastiest and most amazing dining experience.

**Our Beef fillets are selected
from the finest New Zealand beef cuts
and are guaranteed to be juicy, tender and
flavoursome.**

**Enjoy a prime New Zealand beef meal
for dinner with your family,
entertaining with your friends
or a special occasion with a loved one.
Try our delicious beef fillets and steaks.**

**Dear valued customers,
please be advised that any of our products
may contain allergens.**

**Ask our staff for further details
about ingredients.**

Enjoy your dinner.

**Παρακαλώ ενημερώστε το
προσωπικό εξυπηρέτησης
αν έχετε τροφική αλλεργία
πριν την παραγγελία σας.**

Καλή όρεξη.

Appetizers - Ορεκτικά

Seafood rendez-vous	€ 8.95
Rendez vous of scallops, smoked salmon tian, king prawns & keta caviar. Συνδυασμό από χτένια, καπνιστό σολομό, γαρίδες και χαβιάρι.	
Alaska snow crab cake	€ 6.75
Alaska snow crab & avocado, served with chilled beetroot cazpacho. Κάβουρας Αλάσκας και αβοκάντο με γκασπάτσο παντζάρι.	
Lobster ravioli	€ 5.95
Lobster ravioli, on fresh spinach leaves & lagoustine sauce. Ραβιόλι γεμιστό με αστακό, σε φωλιά από σπανάκι και σάλτσα αστακού.	
Black mussels	€ 6.25
Sauteed black shell mussels with shallots, butter, champagne, fresh cream & fine herbs. Μαύρα μύδια σε σάλτσα από σαμπάνια, φρέσκα κρέμα και αρωματικά.	
Grilled halloumi & Cyprus dips (for two/για δυο)	€ 7.50
Tzatziki, melitzanosalata, tyrokafteri & grilled halloumi, served with village salad & pitta bread. Τζατζίκι, μελιτζανοσαλάτα, τυροκαφτερή και χαλούμι στη σχάρα, σερβίρεται με σαλάτα και κυπριακή πίττα.	
Prawn saganaki	€ 7.95
Tiger prawns, flamed with ouzo & fennel in a light tomato sauce & gratinate with fetta cheese. Γαρίδες με ούζο και αρωματικά, σε ελαφριά σάλτσα από ντομάτα, γαρνιρισμένες με φέτα στον φούρνο.	
Foie gras	€ 12.95
Pressed goose liver terrine with prunes & armagnac, hot duck liver croquette, fruit chutney, served with cinamon & red wine reduction & toasted brioche. Τερίνα από συκώτι χήνας με δαμάσκηνα, κροκέτα από συκώτι πάπιας, σπιτική μαρμελάδα, σερβίρεται με κανέλα και τόστ.	
Tortilla duck	€ 8.50
Crispy duck in a tortilla cone stuffed with crunchy vegetables and green salad, accompanied with Chinese and Mexican sauce. Τραγανιστή πάπια σε τортίγια με τραγανιστά λαχανικά και πράσινη σαλάτα. Συνοδεύονται με κινέζικη και μεξικάνικη σάλτσα.	
Angus beef carpaccio	€ 11.50
Thinly sliced raw black angus beef tenderloin, garnished with baby greens, pine nuts, parmesan, capers & Himalayan salt drizzled with truffle oil. Λεπτές φέτες φιλέτο βοδινό γαρνιρισμένες με σαλάτα, κάπαρη, πινόλια, παρμεζάνα, αλάτι Ιμαλαΐων και λάδι τρούφας.	
Prosciutto di parma with goats cheese	€ 6.50
Roulade of prosciutto di parma & goats cheese, sun ripened melon marinated with commandaria, seasonal fruits, parmesan crust & foam. Ρολά προσούτο και κατσικίσιο τυρί, πεπόνι μαριναρισμένο σε κουμανταρία και παρμεζάνα.	
Pumpkin cream soup flavoured with kirsch	€ 3.95
Pumkin cream soup flavoured with kirsch, herbed crostini & basil foam. Σούπα κόκκινης κολοκύθας.	

Mouth-watering salads - Σαλάτες

Seafood breeze

€ 13.50

A refreshing blend of tiger prawns, giant crab, roasted & smoked salmon, avocado, mango, cherry tomatoes, selected garden greens, wakame, orange, grapefruit segments & vanilla vinaigrette.

Πανδαισία πράσινων λαχανικών με γαρίδες, καβούρια, καπνιστό σολομό, αβοκάντο, μάγκο, πορτοκάλι, γκρέιπφρουτ και βινεγκρέτ βανίλιας.

Chicken ceasars with mango

€ 9.50

The hearty crispy leaves of romain and iceberg lettuce, mango crispy pancetta bits, herbed croutons, cherry tomatoes, parmesan flakes and grilled chicken breast, tossed in our creamy roquefort dressing.

Τρυφερά φύλλα μαρουλιού, μάνγκο, τραγανή πανσέτα, κρουτόν, ντοματίνια, παρμεζάνα, κοτόπουλο σχάρας και βινεγκρέτ ροκφόρ.

Cyprus village salad

€ 6.50

Cretan barley crisps bread, tomatoes, cucumbers, black olives, red onions, bell peppers, fetta cheese, drizzled with extra virgin olive oil dressing & olive dust.

Πράσινα λαχανικά, ντομάτα, αγγούρι, μαύρες ελιές, κόκκινα κρεμμύδι, πιπεριές, φέτα με ντρέσινγκ ελαιολάδου.

Arugula

€ 7.75

Crispy baby rocket leaves, parmesan shavings, pomegranate, toasted pine nuts, figs, cherry & sundried tomatoes, tossed in honey balsamic dressing.

Τρυφερά φύλλα ρόκας με τυρί παρμεζάνας, πινόλια, ρόδι, ντοματίνια, λιαστές ντομάτες, με ντρέσινγκ βαλσάμικου και μέλι.

Super food bio quinoa & goji berries

€ 10.50

Red & white quinoa, chia seeds, goji berries, pomegranate, raisins, parsley, onions, chopped tomatoes, spinach leaves, fresh mint & kale.

Θρεπτική σαλάτα από κινόα, κουκουνάρια, ρόδι, μαϊντανό, κρεμμύδι, ντομάτα, φύλλα σπανάκι, λάχανο και φρέσκο δυόσμο.

Pasta & Vegetarian

Ζυμαρικά Και Πιάτα Για Χορτοφάγους

- Porcini risotto with green asparagus** € 10.50
Porcini creamy carnaroli risotto, with green asparagus, parmesan flakes & basil oil.
Ριζότο με μανιτάρια, σπαράγγια, τυρί παρμεζάνα και λάδι βασιλικού.
- Linguini with tiger prawns** € 11.50
Linguini with tiger prawns, flamed with ouzo & served with a creamy basil sauce.
Λιγκουίνι με γαρίδες και ούζο, σερβίρεται με κρεμώδες σάλτσα βασιλικού.
- Chicken & prawns penne** € 10.50
Penne with sauted chicken, prawns, white wine, mushrooms, peppers, zucchini, tomatoes & fresh cream.
Πέννες με κοτόπουλο, γαρίδες, μανιτάρια, πιπεριές, κολοκύθι, ντομάτες και φρέσκια κρέμα.
- Spaghetti carbonara** € 10.50
Spaghetti with smoked pancetta, onions, mushrooms, white wine, fresh cream & parsley.
Σπαγγέτι με καπνιστή πανσέτα, κρεμμύδι, μανιτάρια, λευκό κρασί, φρέσκα κρέμα και μαϊντανό.
- Vegetarian lasagne al forno** € 10.50
Vegetarian lasagne with tomato sauce, baked in the oven with bechamel sauce.
Λαζάνια με λαχανικά, σάλτσα ντομάτας και κρέμα στο φούρνο.

Fish & Shellfish Inspirations - Ψάρια

Wild seabass

€ 15.95

Wild seabass, served with mediterranean vegetables, black olive tapenade & vierge salsa.

Φρέσκο λαβράκι στην σχάρα, με λαχανικά και σάλτσα βιέρτζ.

Balik of salmon

€ 16.95

Broiled balik of salmon on crushed new potatoes, served with green asparagus & lobster sauce.

Φιλέτο σολομού με πατάτες, σερβίρεται με σπαράγγια και σάλτσα αστακού.

Crispy fried baby kalamari

€ 12.95

Deep-fried crispy baby kalamari, with remoulade sauce, french fries & village salad.

Τηγανιτό καλαμάρι με σάλτσα ρεμουλάτ, τηγανιτές πατάτες και φρέσκια σαλάτα.

Grilled octopus

€ 22.50

Grilled octopus, served with virgine olive oil & lemon juice scented with oregano.

Χταπόδι στην σχάρα, σερβίρεται με λαδολέμονο και ρίγανη.

Fish & shellfish inspirations items are appropriate garnished.

Meat & Poultry Inspirations Κρεατικά και πουλερικά

Corn fed chicken supreme

€ 12.95

Pan seared chicken breast filled with smoked pancetta, basil cruyere & mozzarella cheese, served with commandaria scented jus.

Κοτόπουλο φιλέτο γεμιστό με καπνιστή πανσέτα και τυρί μοτσαρέλα, σε σάλτσα κουμανταρίας.

Barbarie duck breast

€ 18.95

Fine spice duck breast, caramelized apples, seasonal vegetables & orange sauce.

Φιλέτο πάπιας με καραμελωμένα μήλα, λαχανικά εποχής και σάλτσα πορτοκαλιού.

Tournedos of beef tenderloin

€ 25.50

Tournedos of prime beef tenderloin, topped with foie gras & wild mushroom jus.

Φιλέτο βοδινό και συκώτι πάπιας με σάλτσα άγριων μανιταριών.

Rack of lamb

€ 26.50

Pan seared rack of lamb with, vegetables provencale, thyme scented jus.

Αρνάκι γάλακτος με σάλτσα από αρωματικά και θυμάρι.

Meat & poultry items are appropriate garnished.

Signature Dishes - Κυπριακα Πιατα

Traditional Greek mousakka

€ 9.95

The traditional dish of sliced potatoes, eggplant, zucchini and mincemeat, baked with mornay sauce and served with village salad.

Μουσακάς με μελιτζάνες, κολοκυθάκια, πατάτες, κιμά και σάλτσα μπεσιαμέλ, σερβίρεται με φρέσκια σαλάτα.

Lamb kleftiko

€ 14.50

Lamb kleftiko cooked in clay pot, served with potatoes and salad.

Αρνάκι κότσι στον φούρνο, σερβίρεται με φρέσκια σαλάτα και πατάτες φούρνου.

Chicken souvlaki

€ 9.50

Tender marinated chicken on the skewer, served with homemade french fries, tzantiki & pitta bread.

Μαριναρισμένο σουβλάκι κοτόπουλο, σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές, φρέσκια σαλάτα, τζατζίκι και κυπριακή πίττα.

Platters To Share (for two) - Πιατα Για Δυο

Oak wood, salmon, lavraki, black mussels, prawns & kalamari

€ 38.00

Salmon, seabass, black mussels, prawns & kalamari with condiments.

Φιλέτο σολομού, λαβράκι, μύδια, γαρίδες, καλαμάρι και συνοδευτικά.

Tex-mex

Guacamole, pico de gallo, sour cream, chicken & beef fajitas, chicken wings spare ribs & nachos glazed with melted cheddar cheese.

€ 25.00

Γουακαμόλε, πίκο ντε γκάλο, κρέμα γάλακτος, κοτόπουλο και βοδινό φαχίτας, χοιρινά παιδάκια φτερούγες κοτόπουλου και νάτσος με τυρί τσένταρ.

Chateaubrian grill (for two/για δυο)

Double grilled fillet steak, carved at your table, served with bearnaise sauce.

€ 42.00

Διπλό φιλέτο βοδινού στη σχάρα, σερβίρεται με σάλτσα μπερνέζ.

(κόβεται μπροστά σας)

Platters to share are appropriate garnished.

Flambé Inspirations - Φλαμπε

- Fillet steak diane** € 23.50
Boneless tenderloin beef with mushrooms & onions, flamed with brandy & cooked in a homemade sauce.
Φιλέτο βοδινού με μανιτάρια, κρεμμύδι, μπράντι και σπιτική σάλτσα βοδινού.
- Fillet steak pepper** € 23.50
Boneless tenderloin beef with black pepper & onions. Flamed with brandy & cooked in a homemade sauce.
Φιλέτο βοδινού με πιπέρι, κρεμμύδι, μπράντι και σπιτική σάλτσα βοδινού.
- Fillet steak garlic** € 23.50
Boneless tenderloin beef with garlic. Flamed with brandy & cooked in a homemade sauce.
Φιλέτο βοδινό με σκόρδο, μπράντι και σπιτική σάλτσα βοδινού.
- Chateaubriand fillet flambe (for two/για δυο)** € 42.00
Double boneless tenderloin beef, cooked in a chef's sauce.
Διπλό φιλέτο βοδινού με σπιτική σάλτσα.
- Pork medallions** € 13.50
Fillet of pork with mustard seed sauce.
Φιλετάκια χοιρινά σε σάλτσα από σπόρους μουστάρδας.
- Black tiger prawns venus de milo flamed with ouzo** € 15.50
Black tiger prawns flamed with ouzo & simmered in white wine cream sauce.
Γαρίδες σε σάλτσα ούζου, λευκού κρασιού και φρέσκιας κρέμας.

Flambe items are appropriate garnished.

All our steaks are selected with the best quality & are aged to be cooked & give you the best taste according to your liking.

Our chef recommends for the best quality, the steaks not to be cooked more than medium.

Flambé Inspirations - Φλαμπε

Sirloin diane

€ 16.95

Sirloin steak with mushrooms & onions. Flamed with brandy & cooked in a homemade sauce.

Φιλέτο βοδινού κόντρα με μανιτάρια, κρεμμύδι, μπράντι και σπιτική σάλτσα βοδινού.

Sirloin pepper

€ 16.95

Sirloin steak with black pepper & onions. Flamed with brandy & cooked in a homemade sauce.

Φιλέτο βοδινού κόντρα με πιπέρι, κρεμμύδι, μπράντι και σπιτική σάλτσα βοδινού.

Sirloin garlic

€ 16.95

Sirloin steak with garlic. Flamed with brandy & cooked in a homemade sauce.

Φιλέτο βοδινού κόντρα με σκόρδο, μπράντι και σπιτική σάλτσα βοδινού.

Chicken diane

€ 14.50

Chicken with mushrooms & onions. Flamed with brandy & cooked in a homemade sauce.

Φιλέτο κοτόπουλο με μανιτάρια, κρεμμύδι, μπράντι και σπιτική σάλτσα βοδινού.

Chicken garlic

€ 14.50

Chicken with garlic. Flamed with brandy and cooked in a homemade sauce.

Φιλέτο κοτόπουλο με σκόρδο, μπράντι και σπιτική σάλτσα βοδινού.

Flambe items are appropriate garnished.

All our steaks are selected with the best quality & are aged to be cooked & give you the best taste according to your liking.

Our chef recommends for the best quality, the steaks not to be cooked more than medium.

Ultimate Grill - Είδη Σχάρας

Australian angus rib eye steak € 24.50
This is for steak lovers well marbled and juicy.
Βοδινή μπριζόλα αυστραλίας στη σχάρα.

Usda prime beef tenderloin € 22.95
Usda prime graded beef .The most tender and flavour.
Φιλέτο βοδινού στη σχάρα.

Plank steak € 22.95
Grilled fillet steak with asparagus and grilled tomatoes.
Φιλέτο στη σχάρα με σπαράγγια και ντομάτα στη σχάρα.

Half chicken € 12.50
Half marinated boneless chicken leg and breast.
Μισό κοτόπουλο στη σχάρα.

Pork chops € 14.50
Baby pork chops marinated with fine herbs.
Χοιρινά μπριζολάκια στη σχάρα.

Lamb chops € 18.50
Tender saddle of baby lamb marinated with fresh herbs.
Αρνίσια παιδάκια γάλακτος στη σχάρα.

King prawns € 21.95
Full flavoured crispy king prawns.
Γαρίδες στη σχάρα.

Salmon escalope € 16.50
A full flavoured norwegian salmon.
Σολομός στη σχάρα.

Grilled items are appropriate garnished.

Sauce

Wild mushroom sauce	€ 1.00
Mustard seed sauce	€ 1.00
Pepper sauce	€ 1.00
Barbecue sauce	€ 1.00
Bearnaise sauce	€ 1.00
Virgin olive oil & lemon juice	€ 1.00

Sweet Inspirations

- Crepes suzette** € 4.25
Pancakes cooked in caramel sauce with orange juice. Flamed with cointreau & served with vanilla ice cream.
Κρέπες σε σάλτσα καραμέλας με χυμό πορτοκαλιού και cointreau, σερβίρονται με παγωτό βανίλια.
- Strawberries flambe** € 5.95
Fresh strawberries cooked in caramel sauce with orange juice. Flamed with cointreau & served with vanilla ice cream.
Φρέσκες φράουλες σε σάλτσα καραμέλας με χυμό πορτοκαλιού και cointreau, σερβίρονται με παγωτό βανίλια.
- Valrhona grand crus chocolate sphere** € 6.25
Chocolate sponge cake with layers of dark & milk chocolate mousse.
Σοκολατένιο παντεσπάνι με μους μαύρης σοκολάτας και σοκολάτα γάλακτος.
- Lemon & raspberry tart** € 5.95
Lemon marenque tarte with rasperry puree & strawberries.
Τάρτα λεμονιού με βατόμουρα και φράουλες.
- Iced parfait Grand Marnier** € 4.25
Orange parfait Grand Marnier, served with warm chocolate soup.
Παρφέ πορτοκαλιού με γκράντ μαρνιέρ και ζεστή σοκολάτα.
- Galaktoboureko** € 4.25
Freshly baked traditional galatoboureko with crispy fillo paste & pastry cream, served with masticha ice cream.
Γαλακτομπούρεκο με παγωτό μαστίχα.
- Espresso crème brulee** € 4.25
Crème brulee flavoured with espresso & gratinated with demerara sugar.
Κρέμα καραμελέ με εσπρέσο και καραμελωμένη μαύρη ζάχαρη.
- Seasonal fruit salad** € 3.75
Freshly cut seasonal fruit salad.
Φρουτοσαλάτα εποχής.
- Ice cream & sherbets creations (per scoop)** € 1.30
Create your favorite combination from the following flavours:
Chocolate, vanilla, strawberry, lemon, masticha
Minimum order 2 scoops
Επιλογές από σοκολάτα, βανίλια, φράουλα, λεμόνι και μαστίχα.